COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

57e Année T. 114. — N° 30 Dimanche 28 Juillet 1940

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 6 SEPT. 1940

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
Rendements très augmentés, parfois doublés :-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL 500 000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8me)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

Tous produits pour le traitement
de la vigne et des arbres fruitiers

CARBOKRIMP MINORGA

Huile d'Anthracène de sécurité

Pour le traitement de la Vigne et des Arbres fruitiers

Autres produits actuellement de saison:
CARBOMINORGA - traitement d'hiver
d'entretien des arbres fruitiers
CHLORATE DE SOUDE
pour la destruction des mauvaises herbes

Ets A. BLACHÈRE & ses Fils

Société anonyme au capital de 6.300.000 francs

69, Boulevard F.-Mistral, BEZIERS — Tél. 6-14 (Usines à **HUSSEIN-DEY**)

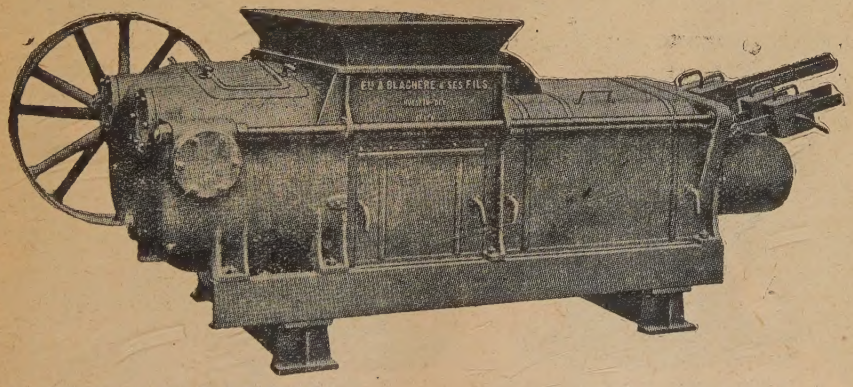
les plus puissantes Usines du monde pour la fabrication

du matériel vinicole

présentent de véritables nouveautés

LE PRESSOIR CONTINU 1940

Tous débits — sur pieds ou sur roues — avec ou sans moteur



LIVRAISON GARANTIE

Pressoirs hydrauliques — Super-égrappoirs centrifuges

Pompes à vin et à vendange — Fouloirs-Pompes — Emietteuses

Egouttoirs — Auto-Vinificateur Ducellier Isman

pour le remontage automatique des moûts

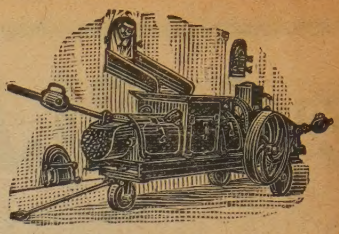
MATERIEL D'HUILERIE — POMPES "RECTA" pour puits profonds

Plans, devis, catalogues et renseignements gratuits sur demande

PÉRA FRÈRES

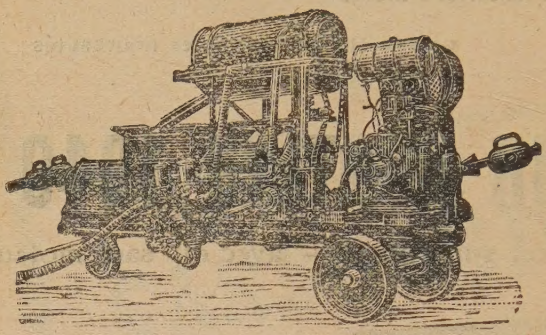
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

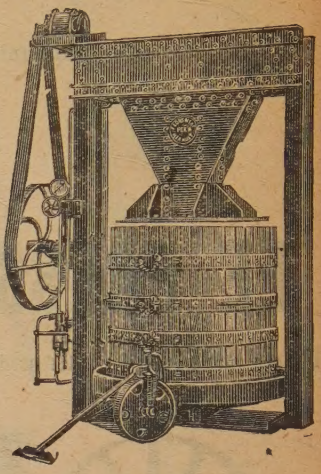


(Déposée France & Etranger)

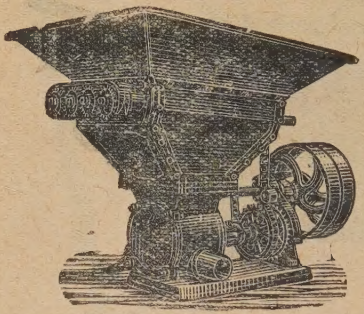
Matériel Vinicole moderne



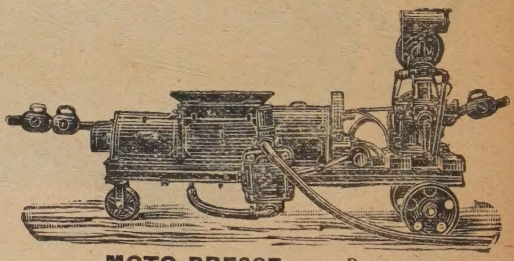
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



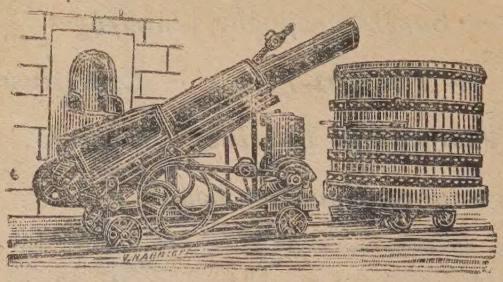
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



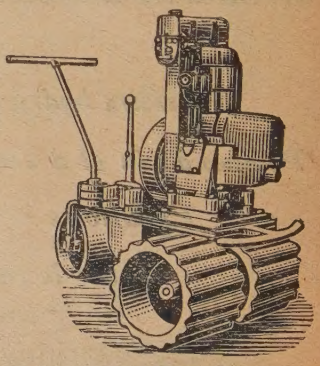
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie — Montpellier

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

57e Année. — N° 30 28 Juillet 1940

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. D. — Ravitaillement..... 41
P. Françot. — Chronique. — Préparons les caves à recevoir la vendange..... 41
J. Bernès. — Aussitôt après la moisson : pratiquer le déchaumage..... 46
Pierre Larue. — Les ruraux devant la bataille..... 49
Questions diverses. — **V. Charrin** Ce qu'on peut attendre actuellement du carburant forestier..... 50
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Centre de renseignements..... 52
Bulletin commercial.

RAVITAILLEMENT

Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, dans un communiqué à la presse, a fait connaître que la répartition de la production s'effectuerait — également — entre tous les Français.

Dès lors, pourquoi dans certains départements la sortie des pommes de terre, des porcs et des moutons est-elle interdite, sauf autorisation spéciale ?

Ces départements vont-ils, comme autrefois, condamner leurs voisins à des séries de restrictions, alors qu'eux-mêmes disposeraient d'un monopole ?

Allons-nous revoir les barrières qui faisaient écrire de Provence à Mme de Sévigné : « je meurs de faim sur un tas de blé ».

« *Caveant consules* ».

CHRONIQUE

Préparons les caves à recevoir la vendange

D'ici deux mois, environ, les premières grappes destinées à la vinification seront cueillies pour être amenées à la cave. Il ne faut pas attendre le dernier moment pour se préparer à recevoir la récolte et à la vinifier.

Il y a donc lieu, dès à présent, de se préoccuper de préparer le cellier par des travaux préliminaires indispensables, afin que la vinification se réalise dans les conditions d'ordre et d'hygiène les plus parfaites.

C'est en raison de l'importance de ces travaux, que nous insistons particulièrement auprès des Directeurs de caves, des régisseurs et des viticulteurs pour que ceux-là soient faits en temps voulu et aussi minutieusement que possible.

Les cavistes et les propriétaires comprendront facilement, nous l'espérons, que leur intérêt et leur tranquillité sont très étroitement liés à la réalisation de ces travaux préliminaires.

En premier lieu, les principes directeurs à l'exécution de ces travaux sont : *propreté, ordre et bon état du matériel et de l'ensemble de la cave.*

On n'insistera jamais assez sur ces principes. En effet, pendant les vendanges tout doit fonctionner régulièrement et dans la propreté la plus grande. La moindre défaillance, à ce moment, est, en effet, susceptible d'apporter une perturbation sérieuse dans le travail, non seulement dans la cave elle-même, mais aussi dans les vignes.

Le matériel doit être sous la main et en état de fonctionner dès qu'on en a besoin. Chaque chose doit être à sa place et à une place choisie, de telle sorte que l'objet en question ne gêne pas, et, de façon à ce qu'on puisse le prendre facilement lorsque le besoin s'en fera sentir.

En application de ces principes, nous allons passer simplement en revue et aussi rapidement que possible ce qu'il y a lieu de faire actuellement :

1° Une vérification générale de la cave et de la vaisselle vinaire ;
2° Une vérification et un nettoyage minutieux de chaque appareil de trasformation (bascules, moteurs, fouloirs, pressoirs, tuyaux, etc...
3° Un inventaire sérieux des produits œnologiques restant des précédentes campagnes (acide sulfureux, métabisulfite, acide tartrique, acide citrique, tanin, etc.).
4° Prévoir pour le cellier, pendant la vendange, une main-d'œuvre suffisante et au courant du travail qu'elle aura à faire.

1° *Vérification générale de la cave et de la vaisselle vinaire.* — Après avoir débarrassé le matériel transportable en dehors du cellier, les parois internes des murs et les parois externes des cuves (si ces dernières sont en sidéro-ciment), seront blanchies avec un lait de chaux à 10 pour 100, auquel on aura ajouté un peu d'alun ou de gélatine pour en augmenter l'adhérence. Si on a à craindre un peu d'humidité, il sera bon d'ajouter au lait de chaux ainsi préparé 1 pour 100 de sulfate de cuivre, qui empêchera le développement des moisissures.

L'exécution de ce travail se fera sous forme de badigeon-

nages réalisés à l'aide d'un pulvérisateur quelconque, ou mieux, d'un pulvérisateur à forte pression avec lance à rallonge.

Le sol et le dessous des cuves seront lavés à grande eau ; s'il y a des taches de vin, celles-ci seront enlevées à la brosse et au besoin avec de l'eau acidulée à l'acide tartrique ou avec une solution d'acide sulfureux à 1 pour 100.

L'étanchéité des récipients sera vérifiée. En cas de non étanchéité d'un récipient en bois, il y aura lieu de remplir celui-ci d'eau, qu'on y laissera séjourner quelques jours, ou on arrosera extérieurement ses parois de façon qu'elles restent humides. Des procédés plus énergiques consistent à traiter le récipient à la vapeur, sous une pression de 2 ou 3 atmosphères, produite par une étuveuse ; soit en éteignant de la chaux vive préalablement mise dans le fond du récipient (15 à 50 kilogrammes de chaux vive en pierre, pour 100 à 300 hectolitres de capacité), pour cela on arrose celle-ci avec 2 litres d'eau, environ, par kilogramme de chaux. Un dégagement important de chaleur se produit et vaporise alors une partie de l'eau. En fin d'opération, effectuer un bon lavage, puis un méchage (3 gr. de soufre par hl.), n'ouvrir le récipient qu'au bout d'une dizaine d'heures et laisser sécher.

En cas de fuites dans les cuves de sidéro-ciment, faire appel à un spécialiste pour la réparation des fissures.

Si les récipients ont contenu des vins altérés, ils devront être détartrés et soumis à un traitement spécial variable avec la nature de l'altération.

Brossés, lavés à grande eau et à la lance, les récipients seront ensuite méchés, à raison de 3 gr. de soufre par Hl de capacité, dans les cas normaux. Si les récipients en sidéro«ciment sont neufs, ou s'ils ont été détartrés, leurs parois doivent être affranchies, soit à l'aide d'un badigeonnage avec une solution d'acide tartrique à 1 pour 100 environ, dans de l'eau (faire deux lavages successifs à trois jours d'intervalle, afin de laisser sécher la cuve après chaque opération. Il faut employer environ 40 gr. d'acide tartrique par mètre carré de surface à traiter et par opération) ; soit en utilisant une solution de fluosilicate de magnésie à 15° Baumé (en employant 200 grammes de cette solution par mètre carré de superficie).

Pour faciliter l'ouverture des portes (cas des foudres) et pour faciliter l'écoulement du liquide et éviter l'engorgement des clapets (cas des cuves en ciment), il faut avant de fermer la porte, placer derrière elle un fagot de sarments. Ce fagot a pour but d'arrêter les pellicules et les rafles ; il sera maintenu par une grosse pierre.

Pour ne pas être ennuyé au moment des vendanges, il est recommandé de préparer ces fagots en assez grand nombre dès à présent, en liant les sarments les uns aux autres avec de l'osier.

ou de la ficelle (le fil de fer devant être proscrit à cause du fer qui pourrait être attaqué par les acides du moût). Les pierres qui serviront à maintenir les fagots contre les portes ou contre les clapets, seront, si elles sont calcaires, immergées au préalable, pendant quelques heures, dans une solution d'acide tartrique à 10 pour 100.

Attention ! !... Ne pas oublier les conquets et les cuvons qui, du fait de leur situation, passent, hélas ! trop souvent inaperçus. Il faut les traiter comme les cuves, et avec d'autant plus de soin qu'ils sont moins accessibles. C'est dans ces conquets, cuvons et cuves souterraines que bien souvent les vins se contaminent irrémédiablement.

De même les rigoles en ciment seront brossées et lavées avec de l'eau sulfitée à 1 pour 100 environ. Ce nettoyage sera exécuté aussi souvent que possible pour que ces rigoles ne soient ni moisies ni aigries.

2° *Vérification et nettoyage minutieux de chaque appareil de transformation*

Les fouloirs, égouttoirs, pressoirs, pompes, etc..., seront bien nettoyés après la dernière vendange, débarrassés des pellicules à la brosse et lavés avec une solution de carbonate de soude à 5 pour 100, puis à l'eau. Les parties en fer de ce matériel ayant été ensuite recouvertes de minium, pour les préserver de la rouille, il suffira seulement de les brosser, puis de les laver à nouveau avec une solution de carbonate à 5 pour 100, et enfin, de vérifier leur étanchéité et leur fonctionnement. Ne pas oublier de graisser les rouages, les engrenages et les articulations après leur nettoyage.

Quoique, d'une façon générale, il vaut mieux ne pas laver le matériel en fer avec de l'eau sulfitée, il pourra être utile d'employer un tel liquide à 0,5 à 1 pour 100 d'acide sulfureux, si les appareils n'ont pas été conservés dans un état suffisant de propreté comme on l'aurait dû. Dans ce cas, il faut faire attention de ne pas laisser séjourner la solution sulfureuse au contact des parois métalliques, il convient, immédiatement après cette opération, de laver le matériel avec de l'eau pure et propre.

Les tuyaux de caoutchouc devront être soigneusement lavés à l'eau, puis avec une solution d'acide sulfureux à 1 pour 100 ou de métabisulfite de potassium à 2 pour 100, et lavés à l'eau de nouveau. Ces tuyaux de caoutchouc seront ensuite bien égouttés et suspendus sur des supports spécialement construits à cet effet.

3° *Inventaire des produits œnologiques restant des précédentes campagnes*

A ce sujet, nous nous permettrons de rappeler aux lecteurs l'article « *Conseils aux caves coopératives et aux grandes exploi-*

tations viticoles » paru dans le numéro du *Progrès agricole et viticole* du 26 mai 1940. Cet article avait pour objet d'appeler l'attention des viticulteurs sur la nécessité de se procurer en temps voulu, les produits chimiques œnologiques indispensables à la conduite d'une vinification parfaite, de laquelle dépend, au premier chef, la qualité des produits, leur constitution équilibrée et, surtout, leur tenue et leur conservation. Nous invitons donc, pour cette question, nos lecteurs à se reporter à notre précédent article.

4° *Prévision de la main-d'œuvre nécessaire*

Enfin, il faudra se préoccuper, en temps opportun, de la main-d'œuvre nécessaire pendant la campagne et de son organisation. Pour la bonne marche de la vinification, il y a intérêt à prévoir, pendant cette petite période de l'année, un personnel suffisamment important. Pour guider les dirigeants des caves coopératives, nous donnons ci-dessous, à titre seulement indicatif, un plan d'organisation du personnel, dans le cas d'une cave faisant 20 à 30.000 hectolitres de vin. Il est bien entendu que ce plan n'a rien d'absolu, il est fonction du volume de vendange traitées, de l'organisation intérieure de la cave, du matériel et de la méthode de vinification.

PLAN D'ORGANISATION DU PERSONNEL

Cave traitant 20 à 30.000 hectolitres (vins rouges).

Matériel :

2 Bascules.
2 Foulo-pompes.
8 Pressoirs hydrauliques.
4 Pompes mobiles.
1 Emietteuse.

Personnel nécessaire :

1° Pour les deux bascules	2	ouvriers
2° Pour la comptabilité journalière du poids de la vendange	1	—
3° Pour les deux foulo-pompes (réception de la vendange apportée dans des comportes placées elles-mêmes sur des charrettes	4	—
4° Pour les prises de moût et détermination de leur densité	2	—
5° Fermeture des portes de cuves et mise en place des fagots . . .	1	—
6° Pour le nettoyage constant de la cave	1	—

7° Pour le sulfitage et le levurage (préparation des solutions et des levains.	2	—
8° Pour effectuer les remontages et les décuvages (4 pompes).	5	—
9° Pour la sortie des mares, pour deux pressurages et un émiettage. . . .	12	—
10° Pour la surveillance des pressoirs.	1	—

Lorsque les travaux préliminaires que nous venons de mentionner auront été réalisés aussi parfaitement que possible, la cave sera à pied d'œuvre pour travailler proprement, rationnellement et avec méthode.

Nous ne pensons pas qu'il soit utile d'insister davantage sur toutes les opérations que nous venons de signaler, elles sont d'ailleurs extrêmement simples.

Un dernier point cependant, sur lequel nous attirons tout spécialement l'attention des directeurs de caves importantes. Pendant la vinification, il est indispensable qu'un homme soit spécialement chargé de veiller *à la propreté* pendant toutes les opérations de la vinification ; cet ouvrier, espèce de « bricoleur », trouverait largement et très utilement à s'employer. La dépense qu'il imposerait serait bien faible en regard des services qu'il rendrait. En effet, il suffit de rappeler : « *qu'il n'y a pas de bon vin possible sans grande propreté et sans ordre dans la cave* ».

Marseille, le 14 juillet 1940.

P. Françot,
Professeur d'agriculture.

AUSSITOT APRÈS LA MOISSON : PRATIQUER LE DÉCHAUMAGE

La moisson, pour laquelle on manifestait les plus grands soucis, vient de se terminer aussi vite que l'ont permis les ressources en main-d'œuvre. Une autre opération urgente s'impose maintenant : en effet, il est de bonne pratique de *déchaumer dès que les récoltes de seigle, orge, avoine et blé sont enlevées*. Dans certaines régions même, les appareils déchaumeurs suivent les moissonneuses ; on place les gerbes en lignes ou en moyettes et l'on travaille le sol aussitôt dans les intervalles.

Contrairement à ce que prétendent certains agriculteurs, le terrain, même si le temps est sec, n'est pas durci au point que les instruments ne puissent pas le pénétrer : la fin de la végétation des céréales a conservé encore dans les couches superficielles une certaine fraîcheur qui facilite le travail aratoire. Attendre quelques jours, c'est s'exposer à ne pouvoir faire l'opération qu'après une bonne pluie, si alors d'autres travaux, comme les vendanges, la cueillette des pommes de terre, la rentrée des fourrages ne prennent pas tout le temps.

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

MM. les Viticulteurs sont invités à venir se rendre compte par eux-même de ce que sont nos producteurs directs.

Visite les jours ouvrables, entre le 10 août et le 10 septembre, au *Domaine SEIBEL* sous la gare d'Aubenas (Ardèche) et au *Domaine de l'ORGEAT*, Moutboucher-sur-Jabron, route de Dieulefit, (Drôme).

Pour tous renseignements, notices et prix-courant, s'adresser chez l'obtenteur :

M. SEIBEL. -:- *AUBENAS (Ardèche).*

LA CIANAMIDE DE CHAUX

nettoie, fertilise

récalcifie la terre

COMPTOIR FRANÇAIS CIANAMIDE DE CHAUX
3, Rue La Boetie - Paris - Tél. Anjou 06-04

Imp. Coull de Champrosay - E.I.

98

La fortune frappera bientôt à la porte de ses élus

OUVREZ-LUI LA VÔTRE

PRENEZ AUJOURD'HUI VOTRE BILLET DE LA

LOTERIE NATIONALE

Orthographe : S·O·U·F·R·A·L·O

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5082 PUBL. ELVINGER

Contre Insectes et MILDIOU

JETS **FUSO** GRAND TRAVAIL

p^r Lances à main { n° 1 - 1 trou. Grande diffusion. 7.00 / n° 3 bis - 3 trous. Triple — 14,50

p^r Mach. à tract. { n° 2 - 1 trou. Grande — 8,00 / n° 3 bis - 3 trous Triple — 13,50

p^r Lances à mains : Tamiseur **"Préjet"**. 7,00

Franco-poste (F) c/mand., chèq. ou vir. à c/c/ P. 24260 Paris ou c/ rembours. frais destinataire.

A. MORINEAU, Ing^r, (**Paris**)
à **Florensac**, (Hérault), 25, avenue Jean-Jaurès.

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, **250** frs ; 4 porcs, **480** frs ; 5 porcs, **590** frs ; 8 porcs, **900** frs. Catalogue gratuit:
LACROIX, St-Denis-près-Martel (Lot).

ÉTALDYNE PROGIL

MOUILLANT — ADHESIF

NE MOUSSE PAS

Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges

S'associe même au Permanganate.

PROGIL S. A. 10, quai de Serin, LYON

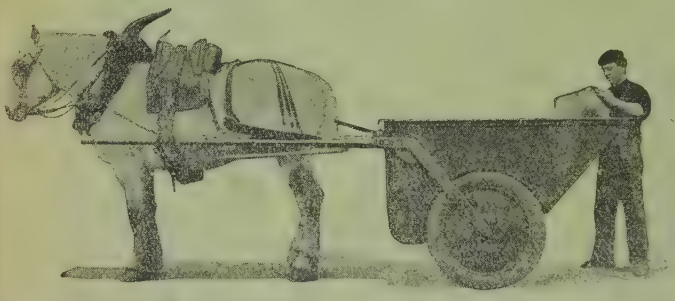
Ingénieurs agricoles expérimentés se tiennent à la disposition des propriétaires pour direction Propriétés, vinification de caves etc... etc ..
S'adresser: PROGRES N° 2.

Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

Pour 1940, TROIS MODELES

1.000, 1.500 et 2.000 litres. Les commandes sont prises actuellement, notre délai actuel de livraison s'entend pour **vendanges 1940**



Nombreuses références en France et en Algérie

Sur demande se livrent avec système progressif de basculement et freins sur les roues

Pour renseignements et prix s'adresser :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies
Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)
Téléphone : 25 à Saint-Simon

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(*Construction française*)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE **SANS HACHAGE PRÉALABLE**

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOL spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

Établis^ts MONOPOL à CLAIROIX (Oise) Tél. 16

Ne renoncez pas à vous assurer le bénéfice de tant d'efforts....

... par une vinification mal conduite ou insuffisante qui ne permet pas de tirer d'une vendange ou d'un moût le maximum de ses qualités.

Les raisins introduits dans la cuve, doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit :- Anhydride Sulfureux. Chimiquement pur en tube ((la plus économique))

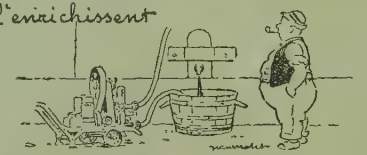
Soit :- Métabisulfite de Potasse. ((la plus simple))

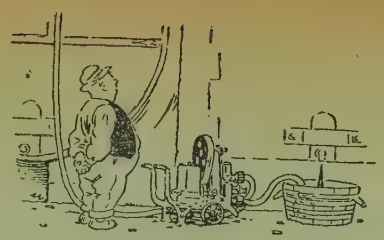
Soit :- Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui exalteront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le Sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.

L'Anhydride Sulfureux assainit le vin.

Les levures sélectionnées De l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER l'enrichissent





La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans a-coups. Seule elle permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure

Le degré de vin levuré augmente. La levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool

Sa fraîcheur sa finesse sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE. — certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.

Sa conservation est assurée, le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool, il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)

TELÉPHONES **41-67** et **41-68**

NOTICES, PRIX-COURANTS

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fr.

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des Levures

PAR NOTRE

Clarification, Couleur et Tenue parfaite des vins

Solution Sulfureuse-Phosphatée

" SPIC "

La **Solution sulfureuse-Phosphatée " SPIC " est rigoureusement conforme** à l'article 3 du Décret du 19 août 1921.

Elle contient par litre : Bisulfite alcalin : 375 à 420 gr. correspondant à :
Anhydride sulfureux : 225 à 250 gr. - Phosphate monoammonique : 130 à 150 gr.

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notices et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs
Tannins purs pour œnologie
Tannins techniques

Charbon pur en pâte spécial
Phosphate de chaux œnologique
Phosphate d'ammoniaque neige

S'adresser à l'Usine de Beaucaire (Gard) : à la Direction Technique Agricole, 1, rue Collot à Montpellier ; aux Agents locaux.

Le déchaumage a donc des avantages si sérieux qu'il faille se hâter de l'effectuer ? alors que les chaumes pourraient servir de pacage momentané pour les ovins, ou de parcours intéressant pour les volailles, moutons et poules trouvant là quelques épis ou grains à glaner.

Effectivement ces avantages sont nombreux dans l'ordre physique, chimique ou biologique :

1° Le déchaumage, en *ameublissant la couche superficielle du sol* par un labour léger ou par le passage d'un instrument de culture assez puissant, permet de rompre la *capillarité* et d'empêcher ainsi l'évaporation de l'humidité existant dans les parties souterraines.

2° Il rend plus facile la *pénétration de la moindre pluie* pouvant tomber à cette époque, et même plus simplement favoriser *l'absorption de l'eau de rosée*. Il est notoire que l'eau de pluie ruisselle plus sur un sol tassé que sur un terrain fraîchement remué.

3° Il *détruit les mauvaises herbes* qui ayant végété avec la céréale ont nui trop souvent à la récolte. Les racines, les tiges, les rhizomes de certaines plantes vivaces, plus ou moins extirpées, déchiquetées, exposées au soleil ardent de la saison, sont vite desséchées, pour la plupart tout au moins. C'est ainsi que l'on se débarrasse du chiendent, de l'agrostis, de l'avoine à chapelet, des chardons et des cirses, etc...

4° Le déchaumage favorise la *germination des semences des plantes adventices ;* cependant deux conditions sont nécessaires pour assurer cette évolution des graines :

a) *déchaumer très peu profondément*, de 4 à 6 centimètres, car de nombreuses petites graines fines ne germent que si elles sont très peu enfouies. Un léger hersage complète utilement le labour ;

b) être en présence de *semences à maturité physiologique suffisante*, de semences *mûres* comme l'on dit ordinairement. Le coquelicot, la folle-avoine sont assez réfractaires à cette germination rapide, tandis que la ravenelle, la moutarde, la capselle ou Bourse à Pasteur, les chénopodes, oseilles, nigelles, renoncules, bleuets, etc..., se développent plus facilement ; il en est de même des grains des céréales tombés des épis moissonnés. Si bien que peu de jours après l'opération du déchaumage, le champ se couvre d'une verdure plus ou moins abondante, qui, au labour suivant d'automne, constitue un *engrais vert appréciable*.

Sans déchaumage en été, le labour d'automne, généralement et obligatoirement plus profond, aura l'inconvénient de trop enfouir les mauvaises semences de l'année, tandis qu'il ramènera près de la surface des graines enterrées les années précédentes, graines ayant acquis une meilleure faculté germinative. De sorte qu'après le labour d'automne, on peut voir une nouvelle fois le sol se couvrir d'une végétation spontanée abondante.

Cette évolution de graines après des années d'enfouissement est bien connue pour la folle-avoine par exemple ; on en a parfois constaté l'envahissement dans des champs ensemencés après luzerne dont la durée avait été de dix ans et plus : la semence s'était donc pratiquement conservée dans le sous-sol. C'est le cas aussi du coquelicot, de la nielle, de l'ivraie, etc...

5° Le déchaumage provoque la *destruction de parasites*, notamment de *divers insectes*, œufs, larves, chrysalides, qui se préparaient à hiverner dans les chaumes ; mis à nu, exposés à l'action du soleil brûlant de

juillet-août, ils sont en partie détruits ; ils peuvent être aussi dévorés par certains oiseaux.

N'oublions pas encore que la destruction des mauvaises graines et des semences de parasites végétaux (piétin par exemple) sera partiellement assurée, si, avant le déchaumage, on procède à *l'incinération des chaumes*, pratique possible par beau temps et vent léger, si les chaumes ont un peu séché, mais à la condition toutefois de respecter les règlements en vigueur, afin que cette opération ne soit pas un danger d'incendie.

6° Le déchaumage permet encore *d'enfouir les engrais* destinés à des cultures d'automne. On a trop souvent l'habitude d'employer très tardivement les engrais phosphatés et surtout les engrais potassiques comme la Sylvinite, ou certains engrais azotés, la Cyanamide notamment. On sait cependant que ces derniers produits peuvent être nuisibles aux plantes si on les incorpore trop peu de temps avant les semailles. D'autre part, on n'ignore pas que le pouvoir absorbant du sol efface les craintes que l'on pourrait avoir au sujet des déperditions par les fumures hâtives. En les enfouissant par le labour d'été, on facilite leur transformation dans le sol en éléments plus assimilables. Enfin certains sels potassiques peuvent collaborer à la disparition de quelques parasites animaux.

7° Le déchaumage provoque la *décomposition rapide des matières organiques enfouies,* débris de racines, de feuilles, de tiges de la céréale et des autres herbes détruites. A la faveur de l'air, de la chaleur, de l'humidité et de la présence d'une base (chaux, potasse), cette transformation ou *nitrification* amène la formation d'éléments azotés d'utilisation plus rapide par les cultures ultérieures.

8° Il agit sur *l'activité bactérienne* en général, toujours plus importante dans les sols meubles que dans les terres tassées ou que dans les chaumes non retournés. De plus, on sait que les sols ameublis fixent directement *l'azote de l'air,* grâce à des ferments ou microbes spéciaux dont l'évolution se trouve facilitée.

C'est dire que le déchaumage fait naître un ensemble de *réactions chimiques et biologiques* qui enrichissent le sol et rendent plus assimilables les éléments utiles aux plantes.

Ces avantages se retrouvent également, pour le plus grand nombre et avec une intensité plus ou moins accrue, dans la pratique couramment en usage de la *Jachère cultivée,* plus favorable aux bonnes récoltes qui suivent que la Jachère avec repos complet du sol.

9° Enfin, cette importante opération permet de réaliser *l'ensemencement de quelques plantes fourragères* qui, en *cultures dérobées,* donnent du fourrage à la fin de l'automne (sarrasin, maïs, en terres suffisamment fraîches), en hiver (navets, raves), ou au début du printemps (seigle, orge, avoine, trèfle incarnat).

Nous n'entrerons pas dans les détails de la pratique pour ce qui est des instruments à employer ; chaque agriculteur les connaît bien : charrues spéciales dites polysocs, scarificateurs extirpateurs, cultivateurs, qu'il importe de bien régler suivant la puissance des attelages ou des moteurs inanimés dont on dispose et d'après la nature, la résistance du sol à travailler. L'ameublissement sera accentué si on a soin d'opérer au moins deux fois, en long et dans le travers.

Pour résumer, nous dirons que le déchaumage joue un rôle primordial dans la préparation du milieu où doivent être entreprises les cultures d'automne et de printemps.

Il ne faut donc jamais négliger de l'exécuter à l'époque qui convient le mieux : *aussitôt après la moisson.*

J. Bernès.

LES RURAUX DEVANT LA BATAILLE

Nous pensons intéresser les viticulteurs méridionaux en leur faisant sentir quelles angoisses et quelles pertes ils ont évitées en ne sentant pas venir la mitraille.

Au début de juin, nous avions les récits des agriculteurs réfugiés des Ardennes et de la Marne. Ils nous expliquaient que l'ennemi commençait par jeter des bombes incendiaires sur les granges, après quoi venait l'attaque simultanée par chars d'assaut et par avions. Comment éviter l'incendie et la mort ?

Aussi avions-nous décidé d'aller à quelques 60 kilomètres vers le sud si l'ennemi atteignait Troyes, sis à 70 kilomètres au nord de Gurgy-sur-Yonne.

Mais les événements se sont précipités.

L'avance de l'armée motorisée était de l'ordre de 40 kilomètres par jour et le service des trains n'était guère assuré.

Nous essayâmes cependant de rouler vers le Lot-et-Garonne.

Le vendredi 14, dans la matinée, le tambour du village ordonnait l'évacuation immédiate des jeunes gens de 13 à 20 ans. En même temps on réquisitionnait les hommes de 20 à 50 ans, les fusils, les motocyclettes, les bicyclettes et les automobiles pour la défense territoriale (? !).

Les charrettes s'équipaient avec vieillards, femmes et enfants.

Ayant passé 60 ans, nous prîmes la route, notre femme nous aidant à porter une lourde valise. Il faisait très chaud. Les avions circulaient et nous risquions les éclats des obus de la défense. Déjà le 26 août 1914, nous quittions ainsi Saint Dié (Vosges) à pied, sous le bombardement. Quelle humanité !

Nous ne donnerons pas le détail des 4 jours et 4 nuits passés dans les fourgons des trains de marchandises ou de trains militaires s'arrêtant à chaque lieu durant une minute ou plusieurs heures !

Dans un train, nous avons été abandonné le matin, en pleine voie, près de Decize.

Nous avions envisagé le ravitaillement par l'organisation coopérative dans les villages plus ou moins abandonnés.

Pour leurs enfants, des femmes étaient descendues du train — alors sans locomotive — afin de traire les vaches dont un homme éloignait le veau dans le pré.

Une maison de garde-barrière étant abandonnée, on y fit le café. Quand nous quittâmes ce train en détresse pour chercher asile à bord d'un véhicule militaire automobile, des hommes faisaient griller un poulet saisi à proximité !...

L'encombrement de la route était tel que les automobiles mirent 6 heures à parcourir les 18 derniers kilomètres aboutissant à Moulins-sur-Allier, le 17 juin.

Nous y rencontrâmes un compatriote venu en camionnette..., mais il manquait d'essence. Les démarrages étaient si fréquents et la marche si lente que des automobiles ont dû être abandonnées pour usure du mécanisme d'embrayage et de changement de vitesse.

Les cyclistes seuls pouvaient atteindre une moyenne de 10 à 12 kilomètres à l'heure.

Un jour notre train dut faire demi-tour, la voie venant d'être coupée par une bombe d'un avion qui avait lâché aussi des parachutistes, disait-on. Les soldats armés descendirent du train pour capturer ceux-ci, mais nous ne vîmes que le départ de cette chasse.

Le 18, nous prenons place dans l'inconfortable forge d'un train du Génie, chemin de fer qui allait vers le sud. Nous y passâmes 28 heures avec plus d'un millier de réfugiés et des centaines de soldats français ou belges de toute arme. Beaucoup se dirigeaient depuis une semaine vers leur dépôt sis dans le Bassin de la Garonne. Y sont-ils arrivés ? En tout cas nous étions à demi ravitaillés par la cuisine militaire.

*
**

A Riom (Puy-de-Dôme), on fait descendre du train toutes les familles ne comportant pas d'enfants. Puis des autobus nous emmènent au hasard dans les villages de la montagne d'Auvergne.

C'était un peu de repos après tant d'angoisses et de fatigues, repos différé d'ailleurs d'une journée, car il nous fallut aménager des locaux abandonnés.

On sait ce que cela signifie quand les locaux habités manquent eux-mêmes de confortable.

Ensuite on s'ennuya fortement faute de nouvelles, de journaux et même de vieux livres. On se mit à aider un peu les agriculteurs surmenés par la fenaison et dont l'outillage est un peu primitif.

Ils ne boivent guère de vin qu'à cette époque de longs jours chauds. Ce vin d'hybrides est plus riche en acides qu'en alcool aussi supporte-t-il bien l'eau.

Chaque ménage cuit son pain au four du hameau ce qui assure une partie du ravitaillement. Le reste se trouve assez difficilement. Et l'on songe qu'on a laissé à la maison des provisions de plusieurs années qui seront sans doute pillées.

. . . . . .

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université. Ingénieur agronome.

QUESTIONS DIVERSES

Ce qu'on peut attendre actuellement du carburant forestier

Il ne fallait pas être grand clerc pour prévoir que, en cas de conflit armé, notre ravitaillement en essence serait rapidement précaire. Nous avions, cependant, depuis vingt ans, *l'Office national des combustibles liquides,* dont le but essentiel était de mettre en œuvre les carburants de remplacement existant sur notre sol ou dans notre sol ; notre pauvreté en pétrole naturel étant définitivement établie, il ne l'a pas rempli.

Mieux que cela, le carburant forestier qui avait été hautement prôné par le Maréchal Pétain lui-même, dès 1936, n'a eu que des applications insignifiantes. Les rares obligations gouvernementales le concernant sont restées à peu près lettres mortes.

Résultats : aujourd'hui que l'essence est rationnée à l'industrie et au commerce, au point de les entraver sérieusement, tout reste à faire du côté du gaz des forêts. Pas de fabrication de gazogènes en série et à un prix abordable ; on en est encore à adopter, tant bien que mal, le gaz de bois à des moteurs qui n'ont pas été faits pour lui ; quant à la fabrication du charbon de bois, elle est sensiblement ce qu'elle était quand celui-ci n'avait pour débouchés que les usages domestiques et les industries chimiques.

Dans une note au *Progrès agricole et viticole* de janvier dernier, nous avions tenté quelques conseils concernant le choix d'un gazogène ; il nous faut y revenir, l'obligation étant maintenant de faire feu de tous bois.

Le gazogène à bois quoique plus encombrant que le gazogène à charbon de bois pour les véhicules ne sera pas exclu de la traction, comme nous l'avions cependant indiqué. Le fait de trouver partout et toujours du bois pour son alimentation, lui donnera, au contraire, une incontestable supériorité.

Les types de ces gazogènes qui ont déjà fait leurs preuves méritent d'être connus ; au premier rang, nous plaçons le gazogène Imbert-Berliet, de construction simple autant que robuste et de conduite facile ; depuis plus de 4 ans, divers autocars de la région de Bordeaux en sont munis, fonctionnant au bois de pin landais, donnant satisfaction à tous points de vue et amenant une économie considérable sur l'emploi de l'essence qu'ils ont fait disparaître.

Citons encore les gazogènes Valet et Rustic, spécialement construits pour marcher au bois, et aussi le gazogène Brandt, qui, étant polycombustible, peut rendre de grands services dans les régions où le séchage du bois se fait difficilement.

Il ne faut pas oublier que pour la production normale du gaz pauvre en partant du bois, il est recommandé que celui-ci doit être aussi sec que possible, qu'il ne renferme pas plus de 20 pour 100 d'eau.

Quant à la production du charbon de bois, il est regrettable qu'elle n'ait pas pris le développement que semblait lui valoir l'invention des fours métalliques ; ceux-ci devaient rationnellement faire disparaître à tout jamais l'antique meule en terre, ni rapide ni économique et demandant au contraire des spécialistes de plus en plus difficiles à trouver ; ils avaient, en outre, l'énorme avantage de produire du charbon exempt de terre, ce qui, en l'occurence, est appréciable. Espérons néanmoins que demain ces appareils prendront la place qui leur revient dans notre industrie forestière.

Si, dans la note précédente, nous avons préconisé le gazogène Gohin-Poulenc, ce que nous en avons dit s'applique à peu près intégralement aux gazogènes à tuyères Gozauto, Sabatier, Panhard, Carbogaz (cette liste n'est pas limitative, nous citons les types les plus courants).

D'ailleurs, devant l'incertitude d'être constamment ravitaillé en charbon de bois, il semble que l'usager ait intérêt à acquérir un gazogène qui puisse, le cas échéant, consommer du charbon de terre.

En terminant, disons que la Cie des Mines d'Anzin a mis récemment dans le commerce le gazogène système Champy, qui peut absorber des charbons contenant jusqu'à 10 pour 100 de matières volatiles et qui déjà est utilisé sur des véhicules de toutes sortes.

Une stupidité qui malheureusement obtint un certain crédit puisqu'elle venait des milieux officiels, a contribué également à déconsidérer le carburant forestier : Nous voulons parler de *l'aggloméré de charbon de bois*. On s'est plu à dire que seul, cet aggloméré, qui n'avait pas les défauts du charbon, pouvait rendre l'usage du gaz pauvre pratique ; on a seulement oublié de dire que son coût était prohibitif, le prix du cheval-heure étant à parité de prix avec la marche à l'essence.

D'ailleurs, la *carbonite*, déjà essayée industriellement, il y a dix ans, a fait faillite ; ce n'est pas parce qu'elle sera fabriquée dans des usines de l'Etat et qu'on la dénommera Carbonite-Etat que les résultats économiques seront améliorés ; au contraire. Personne ne peut être d'un avis différent.

V. Charrin.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Centre de renseignements. — Le Vice-Président de l'Union nationale des Ingénieurs agricoles, Directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, informe ses camarades de Grignon, Montpellier, Rennes, qu'un Centre de renseignements a été organisé à MONTPELLIER (Ecole Nationale d'Agriculture).

BULLETIN COMMERCIAL

Gard. — **Nimes.** — 7,5 à 8 degrés, 105 fr. à 120 fr. ; 8 à 8°5, 120 à 130 fr. ; 8,5 à 145 fr. ; 9 à 9,5, 145 à 155 fr. ; 9,5 à 10 degrés 155 à 170 fr. ; Costières 10 à 11 degrés, 175 à 185 fr. ; Vin de café 10 à 11 degrés, 175 à 185 fr. ; Vin blanc de blanc 9 à 11 degrés, 145 à 180 fr.

Encore un léger fléchissement. On a enregistré une accélération des retiraisons.

Hérault. — **Montpellier.** — Cours sans changement. — Les transports se font toujours au compte-gouttes, ce qui freine considérablement les affaires. Cependant les demandes de vins disponibles ne manquent pas.

Alès. - Vin rouge moyen 7,5 à 110 fr. — Vins rouges coteaux 8 degrés, 120 fr. ; 8°5, 130 fr. ; 9 degrés 145 fr.

Béziers. — Quelques wagons expédiés.

La zone occupée manque totalement de vin.

Cote : Vin rouge : 8,5 à 9,5, 16 à 17 fr. le degré.

Rose et blanc : insuffisance d'affaires.

Wagons réservoirs : 4 fr. l'hecto-voyage.

Saint-Chinian. — Vin rouge 16 à 18 fr. le degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan.

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

SEMOIRS DISTRIBUTEURS

Brevetés Viticulture - Agriculture

Le CHANTEJOT (à disque projecteur unique)

Modèles spéciaux pour **Vignobles** et **Maraîchers**,
à **voie** de 0 m. 80 — 0 m. 90 — 1 m. 10

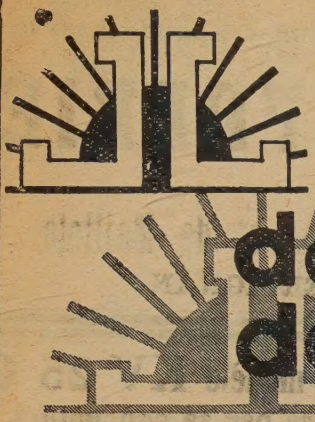
Epandage des engrais à la VOLÉE, en BANDES ou en LIGNES dans les rangées de CEPS

Le CHANTECOQ à doubles peignes

sans chaîne — sans fond mouvant — sans hérisson
SIMPLICITÉ — RÉGULARITE d'épandage

Demandez PRIX et NOTICE à :

Ets SIRAGA, Constructeurs à CHATEAUROUX (Indre)



des vins de qualité

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

MILDIOU

Protégez vos vignes et vos raisins, en poudrant à la

POUDRE CHEFDEBIEN

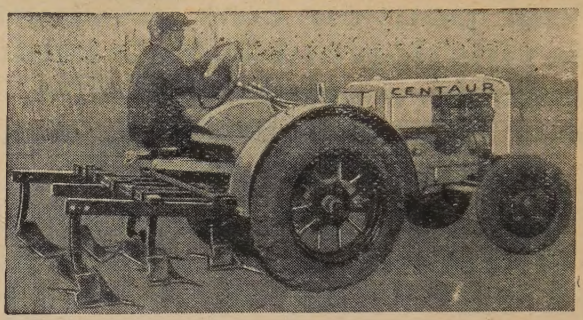
s'adresser à :

Société des Usines de Prades et de Maillole

2, Rue de la Paix - PERPIGNAN

Le Nouveau CENTAUR modèle KV 25 CV

se différencie de tous les tracteurs par sa conception



La bonne répartition du poids, son centre de gravité très bas et son attelage bas et très avancé lui permettent de labourer avec des roues pneumatiques agraires, sans le moindre patinage ; ses freins indépendants sur chaque roue motrice empêchent tout dérapage des roues avant et arrière et permettent de tourner avec le minimum de place en braquant les roues avant presque à l'équerre. Ce **CENTAUR 25 CV** laboure aisément la rangée de deux mètres en un seul passage et fait rapidement tous les remorquages lourds et légers de la propriété, grâce à ses quatre vitesses lui permettant de marcher de 1 à 30 kilomètres à l'heure. C'est le véritable tracteur de la propriété moderne : rapide et économique, ce qui a été reconnu par les viticulteurs lors des essais de Motoculture, le 1er et 2 mars, au château de PINET. Largeur totale du tracteur : 1 m. 125. Dépense horaire essence, 3 litres 250. Travail avec la charrue, 1 ha environ à l'heuer, le tout contrôlé lors des essais, au château de Pinet.

Téléph. Agde 1-21

CONCESSIONNAIRE POUR LE MIDI :

Etablissements Joseph BLANC, domaine St-Louis, par VIAS (Hlt)

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

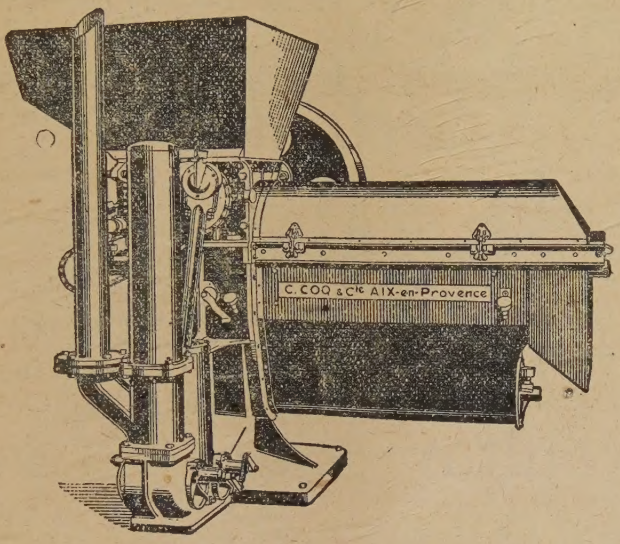
L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

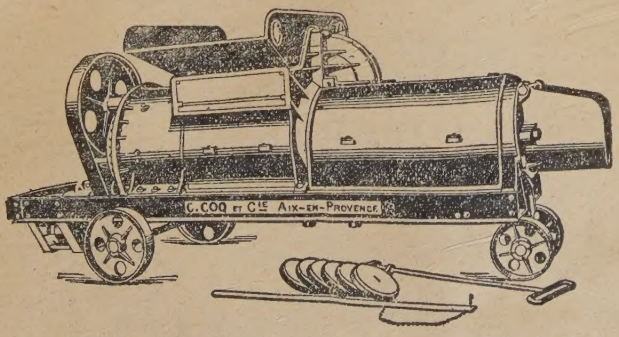
C. COQ & Cie AIX-EN-PROVENCE

ont mis sur le marché deux appareils qui constituent
le dernier mot du progrès

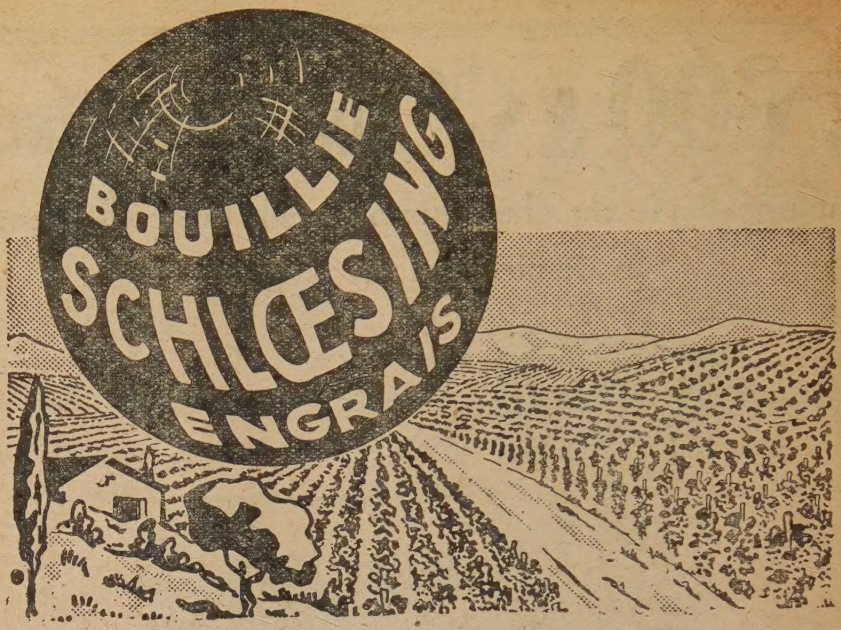


NOUVEAU FOULOGRAPPE
AVEC EGRAPPAGE FACULTATIF (Bté S.G.D.G.)

TOUS DÉBITS de 10.000 kgs à 40.000 kgs heure



PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE
POUR LA PUISSANCE MINIMUM
LE MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE RENDEMENT



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

CUPROSTÉATITE

Parasitox — Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le **Doryphore**

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.